

Altes Warteck



BANKETTDOKUMENTATION

2015/2016

Restaurant zur Alten Warteck

Gegründet 1856 mit der Hausbrauerei Warteck. Heute eine historische aus holzgetäfelte Brasserie und mit dem heimeligen Wettstein-Stübli mit gedeckten Tischen und frischen Blumen der perfekte Treffpunkt für ein feines Essen oder frisches Bier.

Mit unserem Schlander-Saal für Anlässe bis 300 Personen bieten wir Ihnen den perfekten Ort für Ihre Anlässe, Feiern und Events. Gleich bei uns im Haus: s'Nachtcafé immer bis 6 Uhr morgens geöffnet.

Unser Wettsteinstübli eignet sich ideal für kleinere Gruppen von 10 – 45 Personen. Geniessen Sie im historischen Wettsteinstübli unsere feinen Menüs und lassen Sie sich verwöhnen. Unsere Menuvorschläge finden Sie untenstehend.

Darf es etwas grösser sein? In unserem historischen Schlandersaal bieten wir Ihnen Bankette und Anlässe jeglicher Art für bis zu 300 Personen. Gerne beraten wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses, Events, Firmenessen oder Feiern.



unbegrenzte Möglichkeiten...

...15 Jahre Bankett-, Event- & Seminarerfahrung

Ein kleiner Auszug unserer TOP Referenzen...



SBB



... Bankette & Events mit bis zu 1200 Personen

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE TOP MENUS	3
UNSERE KLASSIKER	4
MENUS ZUM ZUSAMMENSTELLEN	5 - 7
FONDUES	7
APEROS	8
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	9

UNSERE TOP MENU ANGEBOTE

buchbar ab 20 Personen

MENU A **28.50 CHF**

Gemischter Salat oder Suppe

Schweinsgeschnetztes „Zürcher Art“
mit Rösti-Kroketten

Dessert Surprise

MENU B **32.50 CHF**

Gemischter Salat oder Suppe

Rahmschnitzel mit hausgemachten
Butterspätzle

Dessert Surprise

MENU C **36.50 CHF**

Gemischter Salat oder Suppe

Zanderfilet auf der Haut gebraten an
Mandelbutter, serviert mit
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessert Surprise

MENU D **39.00 CHF**

Gemischter Salat oder Suppe

Rindsbraten an Merlot Sauce, serviert
mit hausgemachten Kartoffelstock
und Gemüse

Dessert Surprise

GETRÄNKEPAUSCHALE

Gerne bieten wir Ihnen individuell zum Fixpreis auch eine Getränkepauschale mit Wasser, Weisswein und Rotwein an. Wir beraten Sie gerne zum passenden Wein.

UNSERE KLASSIKER

buchbar ab 10 Personen

MENU 1

34.50 CHF

Hausgemachtes Gemüsecremesüppchen oder gemischter Salat

Schweinsnierstück im Ganzen gebraten an Meaux-Senssauce, serviert mit Schmelzkartoffeln und Saisongemüse

Vanilleeis mit heissen Kirschen und Rahm

MENU 2

43.50 CHF

Geflügelcrèmesüppchen mit Gemüsebrunoise oder gemischter Salat

Gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Weissweinsauce, serviert mit Kräuter-Risotto und Blattspinat

Mousse au Chocolat garniert mit frischen Früchten

MENU 3

46.50 CHF

Spinatcrèmesüppchen mit Tomatenconcassé oder gemischter Salat

Lammnierstück mit Kräuterkruste gratiniert an Sauce Prôvencale, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Rataouillegemüse

Warmes Waldbeerensüppchen mit Vanilleglace

MENU 4

58.50 CHF

Crevettencrèmesüppchen mit Dill-Sahnehäupchen oder gemischter Salat

Kalbshohrücken im Ganzen gebraten an Morchelrahmsauce, serviert mit Gratin Dauphinoise und Gemüsebouquet

Tirami Su „Classico“ garniert mit frischen Früchten

MENUANGEBOTE ZUM ZUSAMMENSTELLEN

SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädle	7.50
Geflügelbouillon mit Gemüsebrunoise	7.50
Rindsconsomme mit Gemüsebrunoise und Käsestange	7.50
Karotten-Ingwer mit Karottenspiralen	7.50
Karotten-Orange mit gebackenem Lauch	7.50
Kartoffelcreme mit krossem Speck	8.50
Tomaten-Basilikumcreme mit Basilikumpesto	7.50
Waldpilzcreme mit Schnittlauchpesto	8.50
Getrübete Selleriecreme	8.50

KALTE VORSPEISEN

Tomaten-Mozzarella-Turm auf Lolo Rosso mit Basilikumpesto	11.50
Zweierlei vom Lachs (Tatar & Rauchlachscrepe) mit Salatbouquet & Dillmousse	17.50
Crevettencocktail mit Chiffonade vom Eisbergsalat und Sprossen	15.50
Rauchlachscarpaccio mit Meerrettichmousse und Dill	15.50
Getrübetes Rindscarpaccio an Salatbouquet und Parmesansplitter	18.50
Pouletsalat im Hippenblatt auf Blattsalat und Dijon-Senf-Dressing	13.50
Bunter Blattsalat (zur Auswahl mit Kräutervinaigrette / American Dressing / French Dressing / dunklem oder hellem Balsamico Dressing / Orangen-Joghurt Dressing)	7.50

WARME VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio	15.50
Gebratene Scampi auf Knoblauch-Spinat mit Weissweinsauce	16.50
Offene Lasagne vom Serviettenknödel auf Tomaten-Lauchgemüse mit Frischkäsesauce	14.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Ratatouille und Rieslingsauce	16.50
Kalbsroulade gefüllt mit Spinat auf Kartoffel-Schnittlauchstampf an Thymianjus	19.50
Safranrisotto mit geschmorten Kirschtomaten und gebackener Petersilie	15.50

HAUPTGÄNGE

Schweinsfiletmedaillons an Thymianjus mit Kartoffelstampf und Prinzessbohnen	25.50
Schweinsfiletgeschnetztes „Zürcher Art“, serviert mit Bandnudeln	25.50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter, serviert mit Gemüsenudeln und Petersilienkartoffeln	23.50
Gebratene Pouletbrust Supreme an Kräutersauce, serviert mit mediterranem Gemüse und Wildreis	25.50
Rindsmedaillons an Waldpilzrahmsauce, serviert Mit hausgemachtem Rösti	29.50
Kalbshohrückensteak mit Kräuterbutter, serviert auf Speckbohnen mit gerösteten Kartoffelecken	34.50

PASTAGERICHTE (ALS ZWISCHENGANG)

Tagliatelle in Parmesansauce mit gebratenen Rindsstreifen	18.50
Getröffelte Linguine mit gebratenen Pilzen und Schnittlauch	15.50
Bandnudeln in Zitronen-Wodkasauce und Riesencrevetten	16.50

DESSERT

Mascarponecreme mit süßem Minzpesto	6.50
Kokos-Crispy Mousse mit Fruchtcoulis & Karamellhippe	7.50
Mousse au Chocolat mit Vanilleschaum	7.50
Panna Cotta mit rotem Beerenkompott	6.50
Vanilleparfait mit Orangenragout und Krokanthippe	7.50

UNSERE FONDUEANGEBOTE

buchbar ab 10 Personen bis max. 60 Personen

KÄSEFONDUE Unsere Hausmischung	23.50
FONDUE CHINOISE (in Brühe) Mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Trutenfleisch Serviert mit Pommes Frites und Reis sowie 3 Dipsaucen	43.50
FONDUE BOURGUIGNONNE (in Öl) Mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Trutenfleisch Serviert mit Pommes Frites und Reis sowie 3 Dipsaucen	45.00

FINGERFOOD & APERO ANGEBOTE

Schweizer Fingerfood: 9.50 CHF pro Person

Mini Röstli mit Frischkäsecreme, Käsespiess mit hausgemachtem Chutney, Mini Schinkengipfeli, Basler Mini- Chäschüchli

Asiatisches Fingerfood: 12.50 CHF pro Person

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce, Rübli-Rettichsalat mit Crevetten und Ingwerdressing, Riesencrevetten im Kartoffelmantel, Dim Sum gefüllt mit Hackfleisch oder Vegetarisch

Amerikanisches Fingerfood: 9.50 CHF pro Person

Country Potatoes mit Sour Cream, Chickennuggets mit Barbecuesauce, Gebackene Camembertecken, ChickenWings

Deutsches Fingerfood: 12.50 CHF pro Person

Schweinsbratenröllchen gefüllt mit Sauerkraut, Rostbratwürstchen mit süßem Senf, Spargel mit Schinken, Rauchlachscrepe mit Creme fraiche

Österreichisches Fingerfood: 9.50 CHF pro Person

Mini Schnitzel, Datteln im Speckmantel, Wiener Backhendl

Canapees: 2.00 CHF pro Stk.

Poulet mit Currydip, Kasselerbraten mit Remoulade, Schwarzwälderschinken, Rauchlachs mit Dill, Geräucherte Forellenfilets, Brie mit Preiselbeeren, Frischkäse mit Schnittlauch, diverser Schnittkäse (Gouda, Emmentaler, Tilsiter)

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GRUNDLAGE / LEISTUNGEN

Nach Ablauf der vereinbarten Optionsfristen ist das Restaurant zu alten Warteck von sämtlichen Gewährleistungspflichten befreit. Die Reservation wird für beide Parteien verbindlich, sobald der rechtsgültig unterzeichnete Vertrag im Besitz des Restaurant zu alten Warteck ist. Die Nutzung der reservierten Räume ist auf die im Vertrag vereinbarten Zeit beschränkt. Sollte die Reservation ohne Vertrag zu Stande kommen gilt die definitive Bestätigung auch per E-Mail oder Telefon. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und zugesagten Leistungen zu erbringen. Der Kunde ist verpflichtet, die für diese und weitere in Anspruch genommene Leistungen vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

ANNULLATIONSgebühren

Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich das Restaurant zu alten Warteck vor, die bestätigten Leistungen wie folgt zu verrechnen:

bis 20 Personen		ab 21 Personen	
60-31 Tage vor dem Anlass	00%		30 %
30-20 Tage vor dem Anlass	30 %		50 %
19-8 Tage vor dem Anlass	60 %		75 %
Ab 7 Tage vor dem Anlass	100 %		100 %

Die Berechnung bezieht sich auf den erwarteten Umsatz der reservierten Leistungen (Räume & Gastronomie). Falls die Räume anderweitig vermietet werden können, findet keine, bzw. eine verringerte Verrechnung statt. Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnet das Restaurant zu alten Warteck bei Aperitiven oder Getränken nach Konsumation CHF 20.00 pro Person, bei Bankettanlässen CHF 55.00 und bei Tagungen einen Pauschalbetrag von CHF 45.00 pro Person.

PREISE & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle publizierten Preise, sofern nicht anders vermerkt, verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ebenfalls werden die Rechnungen in CHF ausgestellt. Das Restaurant zu alten Warteck behält sich Preisänderungen für das wechselnde Geschäftsjahr vor.

Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu bezahlen. Das Restaurant zu alten Warteck kann bei Aufträgen über CHF 1'000.00 bis zu 80% der Auftragssumme zum Voraus verlangen, für Aufträge aus dem Ausland unabhängig der Summe zwischen 80% bis 100%, 7 Tage vor Veranstaltung. Bei Zahlungen nach Fälligkeit ist das Restaurant zu alten Warteck berechtigt, Verzugszins in Höhe von 5% in Rechnung zu stellen.

Wir sind für Sie da! Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot für Ihr Event oder Feier.

Altes Warteck

Clarastrasse 59/ Riehenring

CH-4058 Basel

Telefon: +41 (0) 61 681 40 10

mail: info@alteswarteck.ch